

Fødevarestyrelsen  
4. kontor  
Mørkhøj Bygade 19  
2860 Søborg

9. december 2008

### **Høringssvar om Vejledning i regler for hygiejne i køkkener i børneinstitutioner**

Tak for muligheden for at afgive høringssvar udkastet til Vejledning om regler for hygiejne i køkkener i børneinstitutioner, kaldet børnehavevejledningen.

#### Generelt

Generelt er vi i BKF tilfredse med, at vejledningen er letlæselig, ligesom den er nem at finde rundt i. Der er dog enkelte afsnit, som I med fordel kunne flytte rundt på for at lette forståelsen. Det beskriver vi længere nede i vores svar til jer.

Derudover skal vi anbefale jer, at I i hvert afsnit mere klart adskiller regler fra rådgivning, således at hvert afsnit opsummeres i de meget relevante faktabokse, I har sat ind. Hvad er reglen, hvad er gode råd.

#### Central problemstilling

Som noget helt centralt afklarer vejledningen på nuværende tidspunkt ikke, hvilke krav, I vil stille til indretning af køkkener, afhængigt af hvilken form for madordning en kommune vil etablere.

I afsnit 22 med de praktiske eksempler (eksempelvis afsnit 22.1.) er det ikke muligt at få afklaret, om det er et krav fra Fødevarestyrelsen, at skabene er lukkede, om arbejdsbordet skal være med hæve/sænkefunktion, og om køkkenelementer skal være forseglede mod væg og gulv.

Tilsvarende fremgår det ikke af de øvrige eksempler, om ”afsnittet indretning af køkkenet” skal læses som gode råd og eksempler eller som krav fra styrelsens side. I den forbindelse eksisterer der ingen eksempler på køkkener, hvor en kommune får leveret mad udefra en til flere gange om ugen.

Det er afgørende for kommunerne at få afklaret, hvilke krav Fødevarestyrelsen vil stille, og hvilke gode råd Fødevarestyrelsen har til kommunerne.

Som vejledningen fremstår nu, kan en kommune fremsende ansøgning om registrering med beskrivelse af madordning; modtage en kvittering, som giver ret til at gå i gang, hvorefter Fødevarestyrelsen ved det første tilsyn vil afgive en række påbud om ændringer i køkkenerne. Det er ikke tilfredsstillende og må

rettes i den endelige udgave, således at det står klart, hvilke krav en kommune skal indrette sine køkkener efter.

Der mangler endvidere beskrivelse af sammenhængen til de krav Arbejdstilsynet stiller i forhold til indretning af køkkener som arbejdsplads.

Vi har derudover en række kommentarer til nogle af de enkelte afsnit.

### Afsnit 1.

Vi vil foreslå, at I allerede i indledningen opsummerer, hvilke institutionstyper, der er omfattet af vejledningen. Eks:

- Omfattet af ny lov om madordning for 0 til 6 årige  
Kommunale, selvejende og private daginstitutioner efter Dagtilbudslovens § xx  
Puljeordninger efter dagtilbudslovens § xx
- Ikke omfattet af ny lov om madordning  
Kommunal eller privat dagpleje efter Dagtilbudslovens § xx  
Private pasningsordninger efter Dagtilbudslovens § xx  
Kommunale, selvejende og private fritidshjem efter dagtilbudslovens § xx  
Kommunale, selvejende og private klubber efter Dagtilbudslovens § xx  
Skolefritidsordninger efter Folkeskolelovens § xx

### Afsnit 2

Det fremgår af teksten, at en *børneinstitution bør altid kontakte den lokale fødevareregion, når der skal etableres en madordning i institutionen.*

Vi skal foreslå, at I præciserer, hvornår begrebet *bør* træder ind. I forbindelse med den generelle indførelse af madordninger skal vi fraråde, at samtlige institutioner i landet retter henvendelse til den lokale fødevareregion, fordi der står *bør* i vejledningen. Vi anbefaler en klar adskillelse af

Indførelse af den generelle ordning januar 2010

Hvornår en institution bør rette henvendelse selv

Hvornår en institution skal rette henvendelse selv

Hvornår de ikke behøver rette henvendelse – for eksempel ved indførelse af en begrænset madordning.

### Afsnit 3

I beskriver i udkastet, at dagplejen er omfattet af den nye madordning. Det er ikke korrekt. Det fremgår eksplicit af loven, at den ikke gælder for dagplejen, som har en allerede eksisterende anden ordning. Vi foreslår derfor, at I alene forholder jer til dagplejelejestuer.

#### Afsnit 4

Det bør præciseres, hvem der er ansvarlig for anmeldelse, hygiejniske forhold mv. Er det kommunalbestyrelsen, lederen, den selvejende bestyrelse, ejeren af privatinstitutionen osv.

#### Afsnit 6 og 7

Vi vil foreslå jer, at I indleder med at beskrive hvilke køkkener, der skal registreres, og hvilke der ikke skal. Endvidere bør det fremgå, om et køkken, der er registreret skal genregistreres, hvis det ændrer status for madordning osv.

Dernæst foreslår vi, at I gennemgår registreringskravene og til sidst beskriver undtagelserne for registrering.

Det fremgår af jeres afsnit 6.1., at der skal fremsendes plantegning. På vores møde den 26.11.08, blev det fremhævet, at der ikke skulle fremsendes plantegning af køkkenindretning, hvis køkkenet blot skulle registreres.

Det blev nævnt under mødet, at en kommune kan fremsende ansøgningsskema for alle kommunale køkkener under et, med beskrivelse af madordning, samt opstilling af hvilke institutioners køkkener, der skulle kategoriseres hvor. Det vil vi foreslås skrives med ind i vejledningen.

Vi vil foreslå, at I beskriver fritidshjem, SFO og klubber i et særligt afsnit, således at de ikke indgår i den øvrige vejledning for 0 til 6 års området.

#### Afsnit 8

Dagplejen er ikke omfattet af loven.

#### Afsnit 9

Vi vil foreslå jer, at I klart adskiller private arrangementer, hvor forældre eller personale låner bygningen til fest med madserving, og hvor det foregår i institutionsregi og under institutionens ansvar.

Det har hidtil været sådan, at forældre ikke kunne levere kager med flødeskum, is mv. til institutionen. Det ser ud til, at det alligevel er muligt ifølge dette afsnit. Da det er institutionens ansvar, at maden - eks.vis lagkagen - serveres for børnene i løbet af dagen, bedes I beskrive, hvordan forældrene i så fald er ansvarlig for madens hygiejniske standard.

Vi vil anbefale jer at beskrive, hvordan man skal adskille madordningen fra ”forældremad”. For eksempel ved at adskille maden i to separate køleskabe.

## Afsnit 11

Vi anbefaler, at I ændrer afsnittet, så det opdeles med klare overskrifter: registreret køkken som produktionskøkken; registreret køkken som modtage/anretterkøkken;, samt at der skelnes mellem krav og anbefalinger.

Det fremgår på side 11, at man *kan* udskære råt kød ét sted og rense og snitte grøntsager et andet sted. Er det ikke et *skal* og ikke et *kan*?

I afsnit 11.1. står der, at køkkenet skal være afgrænset. Det fremgår af et senere afsnit nedenunder, at *det kan være en god ide med en naturlig adskillelse*. Er der ikke tale om en skal bestemmelse?

I afsnit 11.4. fremgår det, at der vil være behov for to vaske, hvor der tilberedes mad fra bunden. Skal der ikke klart markeres, at det er et krav?

## Afsnit 18

Det fremgår, at såfremt et køkken registreres, skal personalet på hygiejnekursus. I har tidligere haft overvejelser om, hvor vidt det var nødvendigt, hvis maden bliver helt eller delvist leveret udefra.

Hvis der er ansatte, der skal på hygiejnekursus, skal vi opfordre til, at I beskriver hvor mange og hvilken type kursus samt tilskudsmuligheder. I har endvidere nævnt på et af vores møder, at en ansat, som er certificeret, kan forestå undervisning i hygiejnekurset. Det bør nævnes, hvis det er en mulighed, en kommune kan anvende.

## Afsnit 20

Hænger sammen med afsnit 9. Vi foreslår, at I adskiller de to afsnit mere klart, og afklarer, om forældre fremover må levere is og lagkager mv.

## Afsnit 21

Faktaboksen hører naturligt sammen med afsnit 17.

## Afsnit 22

Vi mangler et eksempel med levering af mad en til to gange ugentligt til alle 5 dage – nogle dage til kold fælles mad, andre dage mad, som skal opvarmes. Som den ordning, der sandsynligvis skal etableres i en del kommuner landet over.

BKF står selvfølgelig til rådighed med uddybninger og bidrag til yderligere overvejelser.

Yderligere oplysninger kan fås ved henvendelse til:

Per B. Christensen, Tlf. 5588 3001, [perbc@naestved.dk](mailto:perbc@naestved.dk), eller  
Klaus Majgaard, Tlf. 6551 5001, [klm@odense.dk](mailto:klm@odense.dk)  
Dorte Bloch, Tlf. 46 11 43 09, [dbl@rudersdal.dk](mailto:dbl@rudersdal.dk)

Venlig hilsen

Klaus Majgaard  
Børne- og Kulturchefforeningen